KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

ARROZ DE MOLL mit Ramallet Tomate

Der Chefkoch Koldo Royo hat mit diesem Arroz Moll ein mediterranes Reisgericht mit Meeresaromen entwickelt, das uns in Urlaubserinnerungen schwelgen lässt. Augen zu und genießen...
afuegolento.com

Zubereitungsdauer: 55 min. · Schwierigkeitsgrad: schwierig

Portionen

Zutaten für 2.

Zutaten

4 St. Ramallet Tomaten, gerieben
600 g Meeresbarben - Rotbarben
150 g gehackte weiße Zwiebel
3 St. Knoblauchzehen, gehackt
1 Prise Paprikapulver "Tap de Cortí"
3 Safranfäden
400 g Paella Reis
Lauch, Zwiebel, Staudensellerie
frische Petersilie
1 Eigelb
1 EL Mandeln
1 EL Olivenöl D.O.
1 Prise Meersalz

Zubereitung

Die Rotbarben säubern, dabei die Köpfe, die Gräten, die Leber und die gehäuteten Filets getrennt aufbewahren.

Bereiten Sie eine Brühe vor, indem Sie Lauch, Zwiebel, Sellerie und 2 fein gehackte Tomaten anbraten.
Fügen Sie die Köpfe und Gräten der zuvor gebratenen Fische hinzu. Mit Wasser bedecken und kochen.
Die Petersilie hinzufügen, Brühe abseihen und beiseite stellen.

Für die Sauce:
Mandeln und die Leber kurz anbraten. Fügen Sie das "Tap de Corti" und Salz hinzu. Abkühlen lassen und im Mixer zu einer feinen Creme mixen.
Das Eigelb schlagen und dabei das Öl nach und nach zum Emulgieren hinzufügen. Alles zusammenfügen und zur Seite stellen.

In einer Paellapfanne den Safran, den Knoblauch, die Zwiebel und schließlich die Tomate anbraten. 5 Minuten braten und den Reis dazu geben. Anschließend den roten Paprika darüber streuen und weitere 5 Minuten braten.
Mit der Brühe aufgießen und mit Salz abschmecken. 3 Minuten weiter kochen lassen, dann schieben wir es in den Ofen, legen ein paar dünne Tomatenscheiben und die Rotbarben darauf. Ruhen lassen und mit der Mandel-Leber Sauce servieren.

Dieses Gericht stammt aus dem mallorquinischem Rezeptbuch "Tomátiga de Ramellet - Pagesos i cuiners"